

# FINCA AZAYA

100% Tinta de Toro.

## EXPRESIVO Y COMPLEJO

14 meses en bodega. 12 meses en botella.

### Variedades

100% Tinta de Toro.

### Densidad de la Plantación

2.500 plantas/Ha.

### Rendimiento

3.000 kg.

### Edad del viñedo

Más de 30 años.

### Riego

No.

### Fertilización respetuosa con el medio ambiente

Estiércol de ovino.

### Poda (Manejo vegetativo)

Sistema de conducción en vaso.

### Época de Vendimia

Primera semana de Octubre.

### Recolección

Manual en cajas de 14 kg.

### Levaduras

Autóctonas, aportan el carácter y personalidad del Terroir.

### Crianza en bodega

Entre 14 meses en bodegas de roble.

### Estabilización en botella

Al menos 12 meses.



### Elaboración

La uva, vendimiada a mano en cajas de 14 Kg, se fermenta 9 días entre 23° y 28° C y se macera durante 10 días. Un tiempo, en el que al alcanzar la máxima temperatura de fermentación, realizamos un proceso diario de remontado. El último paso, es dejar descansar el vino en bodegas de roble de dos orígenes durante 14 meses y al menos 12 meses más en botella.

### Notas de cata

Vino de color rubí. Posee un fino y persistente aroma, fruto de su estancia en bodega de roble tostado, donde destacamos aromas mentolados, regaliz y tueste de café. En boca es un vino perfectamente equilibrado y conjuntado, que nos transmite una sensación de madurez y potencia.

### Recomendaciones

Es preferible consumir entre 17°C y 19°C.

Ideal junto a carnes rojas, embutidos ibéricos, quesos fuertes y pescado azul.

De las colinas de la finca 'Valdelapila'.

Guijarro arenoso. Altitud 742 m.



Ml. 370

Max. 37°



Min. 11°

toda la info en

[www.bodegasvalduero.com](http://www.bodegasvalduero.com)